

# Menu INVERNALE A.S. 2024/2025

Scuole del comune di Lainate MENU' DAL 21/12/2024 AL 20/12/2024

**NO CARNE**

La pizza verrà distribuita il LUNEDI': PIZZA, **FORMAGGIO** (1/2 porz.),CONTORNO,FRUTTA

- o la prima settimana alle SCUOLE MATERNE
- o la seconda settimana alla SCUOLA PRIMARIA LITTA
- o la terza settimana alle SCUOLE PRIMARIE CAIROLI E SICILIA
- o la quarta settimana alla SCUOLA PRIMARIA LAMARMORA E MEDIE



| SETTIMANA | Lunedì   | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì   | Venerdì   |
|-----------|--|---|---|---|---|
| 1         | Pasta int. al ragù vegetale<br>Uova strapazzate<br>Insalata carote e olive<br>Frutta<br>Pane   | Crema di zucca con farro<br><b>Cotoletta vegetale</b><br>Cavolfiori all'olio*<br>Frutta di stagione<br>Pane | Pasta alla mimosa<br>Formaggio spalmabile<br>Piselli* e carote* al forno<br>Frutta di stagione<br>Grissini                            | Risotto al pomodoro<br><b>Polpette vegetali</b><br>Finocchi in insalata<br>Frutta di stagione<br>Pane             | Crema di ceci con pasta<br>Bastoncini di merluzzo*<br>Fagiolini al vapore*<br>Budino §<br>Pane        |
| 2         | Risotto allo zafferano<br>Frittatina alle zucchine<br>Tris di verdure brasate*<br>(patate, carote e piselli)<br>Frutta di stagione<br>Pane | Pasta al pesto<br><b>Formaggio</b><br>Broccoli*<br>Frutta di stagione<br>Pane                               | Finocchi in insalata<br><b>Lasagne vegetali</b><br>Frutta di stagione<br>Pane integrale   | Passato di verdura e cannellini<br>con orzo<br>Asiago ½ porz.<br>Patate al forno<br>Frutta di stagione<br>Pane    | Ravioli di magro olio e grana<br>Striscioline di totano* panate<br>Insalata mista<br>Yogurt §<br>Pane |
| 3         | Pasta° olio e grana<br>Filetè di merluzzo panato*<br>Carote all'olio*<br>Frutta di stagione<br>Pane  | Risotto al radicchio e provola<br><b>Formaggio</b><br>Insalata verde<br>Frutta di stagione<br>Pane          | Carote finocchi e olive<br><b>Pasta pasticciata no carne</b><br>Frutta di stagione/MEDIE: torta<br>Pane integrale                     | Crema di lenticchie con pasta<br>Frittata con patate ½ porz.<br>Fagiolini all'olio*<br>Frutta di stagione<br>Pane | Pasta al pomodoro<br>Primo Sale<br>Carote julienne<br>Budino §<br>Pane                                |
| 4         | Pasta ai broccoli*<br>Mozzarella<br>Fagiolini al vapore*<br>Frutta di stagione<br>Pane   | Polenta<br><b>Bruscitt vegetali</b><br>Carote* al forno<br>Frutta di stagione<br>Pane                       | Crema di fagioli con pasta<br><b>Polpette vegetali alla pizzaiola</b><br>Finocchi in insalata<br>Frutta di stagione<br>Pane integrale | Risotto alla parmigiana<br>Hamburger di nasello* gratinato<br>Insalata mista<br>Frutta di stagione<br>Pane        | Pasta al pesto<br>Frittata al formaggio<br>Broccoli* e cavolfiori*<br>Yogurt §<br>Pane                |

MERENDE per il

Tortina

Crackers

Biscotti

Fette biscottate e marmellata

Mousse di frutta

post MATERNA

§ TORTA DEI COMPLEANNI:

I° SETTIMANA: Litta

II° SETTIMANA: primaria Cairolì e Sicilia

III° SETTIMANA: primaria Lamarmora

IV° SETTIMANA: materne

\*Prodotti surgelati all'origine

° Pasta biologica

Prodotti da agricoltura biologica: riso, orzo, farro, miglio, avena, biscotti secchi, cracker, grissini, fette biscottate, olio extravergine di oliva, zucchero di canna, confettura di frutta, pesto, the, robiola, burro, mozzarella, prodotti orticoli surgelati (cavolfiori, fagiolini, piselli, minestrone)

Prodotti da agricoltura Biologica proposti 1 volta al mese: pane, pasta secca, carne bovina (mensile), carne avicunicola (mensile)

Frutta di stagione: mele, pere, banane (1 volta/mese), arance, myagawa,

Pane tipo "00": 50g - Pane integrale (1 volta/settimana): 50g a ridotto quantitativo di sale Condimenti: olio extravergine di oliva biologico